

87-339005/48 D13 NHIT/ 14.04.86 NHITOME Y *J6 2244-343-A	D(3-B7)
14.04.86-JP-086802 (24.10.87) A23c-09/16 Milk-based granules prodn. - by mixing defatted skimmed milk powder with milk sugar, soybean oil and oligo-sugar, drying etc. C87-144945	
Skimmed powder milk, with fatty component removed, is mixed with milk sugar, oligo sugar, and soyabean oil. The mixture is dried to form granules easily soluble in water. The granules are dissolved into an ionic soln. of Ca at pH 10.3. USE - Provides drink with high nutritive value. (2pp Dwg.No. 0/0)	

© 1987 DERWENT PUBLICATIONS LTD.
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England
US Office: Derwent Inc. Suite 500, 6845 Elm St. McLean, VA 22101
Unauthorised copying of this abstract not permitted.

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭62-244343

⑮ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和62年(1987)10月24日

A 23 C 9/16
9/152

8114-4B
8114-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 粒状ミルクの利用法

⑰ 特 願 昭61-86802

⑱ 出 願 昭61(1986)4月14日

⑲ 発 明 者 新 斗 米 与 四 郎 大館市片山町3丁目1番50号

⑳ 出 願 人 新 斗 米 与 四 郎 大館市片山町3丁目1番50号

明 細 書

1. 発明の名称

粒状ミルクの利用法

2. 特許請求の範囲

動物性脂肪を除去した脱脂粉乳に乳糖およびオリゴ糖を加えてよく混合し、更に大豆油を加えて攪拌した後乾燥して粒状にしたものを容器に入れて密封保存し、必要に応じて別容器に入れて密封保存中のPH≒10.3前後のカルシウムイオン水に混入することにより、従来牛乳に対し水分≒85.6%、蛋白質≒3%、脂肪≒3.0%、糖質≒13.0%、オリゴ糖≒1%、灰分≒0.6%、カルシウム≒1500 mmg程度の成分を基準的に付加することとを特徴とする粒状ミルクの利用法。

3. 発明の詳細な説明

(A). 産業上の利用分野

この発明は、ミルクを飲用する場合、人体に対し、より効果的にするため、成分及びPHを最も

適切な状態に改良したミルクの利用法に関する。

(B). 従来の技術

従来のミルクは、PH≒6.0~6.3で弱アルカリ性、乳糖分は0.13%である。

古来、水はその状態によっては諸病の元凶といわれ、特にPHについては、出生前の乳児が育成される羊水のPHが7.4~8.4であることを考えると、人体の約68%のウェイトを占める水分も適切な状態に保持することは、健康上極めて重要なことである。

(C). 発明が解決しようとする問題点

従って、日常生活において、水道水の状態いかんによっては癌の元凶を伴うとさえ言われていること等を照合し、水分87~88%のミルクを常に飲用していることから、乳糖分を含む約99%の水分を除去し、人間の活動に最も適したPH7.35前後のミルク水分を確保して飲用できるように改良することが、本発明の目的である。

(D). 問題を解決するための手段

いま、その構成について説明すると、

(d). 動物性脂肪を除去した脱脂粉乳に乳糖及びオリゴ糖を加えてよく混合して、

(e). 更に大豆油(リノール)(3.0%)を加えて攪拌した後、乾燥して粒状としたものを容器に入れて密封して保存し、

(f). 必要に応じて使用する場合は、別容器に入れて密封し保存中の、 $\text{PH} \approx 10.3$ 前後のカルシウムイオン水に対し、前記(i). (e)項の乾燥%の割合で混入することにより、水分 $\approx 80\%$ 、蛋白質 $\approx 3\%$ 、脂肪 $\approx 3.0\%$ 、糖質 $\approx 13.0\%$ 、オリゴ糖 $\approx 1\%$ 、灰分 $\approx 0.6\%$ 、カルシウム $\approx 1500 \text{ mg}$ 程度の成分を基準的に付加して、 $\text{PH} \approx 7.35$ 附近のカルシウムイオン水にて、飲用できる。

本発明は、以上のように構成して粒状ミルクの利用法である。

(E). 発明の効果

本発明は、以上のように、これを飲用する時、植物性脂肪の注入による血液の浄化と、カルシウムイオン水による吸収率の向上等、市販されて

いる牛乳の成分の他に、カルシウムの強化と、乳糖を加えることにより、人体の大腸内に存在するビフィズ菌の繁殖を助け、活性化させて、多数の有益菌を追い出し、以て人体の腸の働きに寄与すると共に、オリゴ糖は乳糖の働きを促進させるために加えられ、かくして健康体質に改良し、例えば、発癌に対して抵抗力を有する等、諸病の予防に役立つものである。

特許出願人

新斗米 子四 